

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date :	Jeudi 17 Mars 2022 **A Lyon**
Tarif TTC : Tarif HT:	300,00 €uros TTC 250,00 €uros HT
Durée :	7 heures – 1 jour
Coût Heure/Stagiaire :	35,70 € HT
Effectif minimum : Effectif maximum :	8 20

CONSTRUIRE UNE CARTE DE BIERES EN SACHANT ASSOCIER LES BIERES ET LES METS

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

► Revendeurs : cavistes, épiceries fine- CHR : barman, restaurateurs, sommeliers- Brasseurs -Porteurs de projets création brasserie

Pré-requis

► Aucun

Objectifs du stage

►Savoir sélectionner les bières de différents styles pour élaborer une carte et conseiller de façon optimale les clients.

Lieu de l'action et organisation pratique

► Château de Montchat 51 rue Charles Richard 69003 LYON

Accessibilité :

► L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Délai d'accès :

► Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques - dégustation

Moyens d'encadrement

► la formation est animée par Elisabeth Pierre, Zythologue

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation

►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation des acquis.

►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

Maîtrise des différents styles de bières et de leur service

Approfondir les techniques de dégustation
Reconnaitre les styles les bières

Accorder les bières et construire une carte de bières

Thème : comment construire une carte des bières en restauration, en cave dans une approche d'association bières et mets.

Objectif : savoir sélectionner les bières pour élaborer une carte dans une approche d'association avec les mets

Contenus :

- Familles de bières et goûts
- Classification
- Les mots des bières

Les notions d'accords bières et mets sont introduites pour être exploitées dans la construction de la carte, dans un but de conseil optimal aux clients

- Les fondamentaux : critères de choix des bières et des produits- les modes de préparation et de cuisson - le rôle des bières en cuisine
- Sélection de produits et de moments, selon les saisons

Mise en application d'accords bières et mets



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94